



MCP-007-001530

Seat No. _____

B. Sc. (Home Sci.) (Sem. V) (CBCS) Examination

May / June - 2018

Food Analysis

(F. N.) (Core)

Faculty Code : 007

Subject Code : 001530

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : બધા પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

1 સેમ્પલિંગ પદ્ધતિઓ લખી સેમ્પલિંગમાં વાપરતા પારિભાષિક શબ્દોની વ્યાખ્યા જણાવો. 10

(હોમોજીનીટી, પોપ્યુલેશન, સબસેમ્પલ, સેગમેન્ટ)

અથવા

1 ખાદ્ય પદાર્થના પૃથક્કરણની પદ્ધતિ સમજાવો. 10

2 ઘનતા એટલે શું ? પ્રવાહીની ઘનતા માપવા માટેની બે પદ્ધતિ જણાવો. 10

અથવા

2 PH માપનની ઈલેક્ટ્રોમેટ્રિક પદ્ધતિ વર્ણવો. 10

3 કોમેટોગ્રાફીની વ્યાખ્યા આપી, વિતરણ કોમેટોગ્રાફી સમજાવો. 10

અથવા

3 ગેસ પ્રવાહી કોમેટોગ્રાફી સમજાવો. 10

4 એસિડ-બેઈઝ તથા ક્ષારની વ્યાખ્યા આપો અને તેના ગુણધર્મો લખો. 10

અથવા

4 જુદા-જુદા બેલેન્સ વિષે માહિતી આપો. 10

5 નીચેના ચાર પૈકી કોઈ પણ બે ટૂંકનોંધ લખો : 10

(૧) ઓવન

(૨) સેમ્પલ બનાવટમાં આવતી મુશ્કેલી

(૩) રિઓલોજીકલ મોડેલ

(૪) હોટપ્લેટ.

ENGLISH VERSION

Instruction : Each question is compulsory.

Answer the following questions :

1 Write about sampling methods and define. **10**
(homogeneity, population, subsample, segment.)

OR

1 Define methods of food analysis. **10**

2 What is density ? Describe any two methods for **10**
determining density of liquid.

OR

2 Describe electrometric methods of PH measurement. **10**

3 Define chromatography. Discuss partition chromatography. **10**

OR

3 Explain gas liquid chromatography. **10**

4 Define acid, base and salt and write their properties. **10**

OR

4 Give information about different types of balances. **10**

5 Write short notes : (any two) **10**

(1) Oven

(2) Difficulties while preparing sample

(3) Rheological model

(4) Hot plate.